



Ici, tous nos plats sont FAITS MAISON par notre Chef Léo. Nous privilégions au maximum les circuits courts en passant par les producteurs locaux.

EN ENTREE, A PARTAGER (OU PAS!)

- Croquetas jambon et piment d'Espelette (6 pièces) 9€
- Assortiment du Chef en 8 ou 16 pièces (libre composition du Chef) 10 / 20€
- Tenders de poulet pané 9,50€
- Gyozas farce au boeuf (6 pièces) ou Gyozas farce au poulet curry (6 pièces) 9€
- Trio de gyozas (6 pièces) 9€
- Saucisson (fuet catalan) 6€
- Terrine de campagne à partager (180g) 9€

Nos options végétariennes :

- Billes croustillantes garnies à la tomate et coeur fondant mozzarella (10 pièces) 9€
- Boules de légumes, coeur crème fraîche 9€
- Sticks de mozzarella (8 pièces) 9€
- Gyozas avec farce aux légumes (6 pièces) 8,50€

LES PLATS

Les Viandes

- **Pièce du boucher - Boeuf** (dessus de palette, origine France), frites maison, salade verte 22€
cuissons proposées: bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.
- **Entrecôte grillée 270g ou 350g ou 500g** avec frites maison et salade verte 29/ 34/ 44€
cuissons proposées: bleue, saignante ou à point. Le Chef ne propose pas la cuisson bien cuit.

Les Poissons

- **Gambas** avec risotto noir aux champignons et parmesan, petits pois et bisque de gambas 28€
- **Brosme (provenance de Lorient)**, écrasé de pommes de terre, petits légumes de saison et sauce poivrons et framboise 23€
- Homard bleu (ou Saint-Pierre, Bar de ligne, langouste), bisque et petits légumes de saison - *prix selon cours et sur réservation au moins 72h à l'avance*

Tartare de boeuf

- **Tartare à l'italienne préparé par le Chef (sauce au Cognac, pesto, parmesan, tomates)** accompagné de frites maison et salade verte 22€
- **Salade César** : copeaux de parmesan, lard, oignons rouges, tenders de poulet frit, croutons, tomates cerises 19€

MENU ENFANT - 12€ (12 ans maximum)

1 sirop à l'eau,
Nuggets de poulet frit & frites maison,
1 boule de glace à la vanille

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE (frites ou légumes) : +5€

SALADE VERTE : +2,50€

SUPPLÉMENT SAUCE : +2€

CHANGEMENT DE GARNITURE FRITES EN LÉGUMES : +2€

TOUTE DÉGRADATION D'UNE CHAISE DU RESTAURANT SERA FACTURÉE 10€.
PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

LES DESSERTS

- **FONDANT AU CHOCOLAT** au choix: 9,50€
 - nature avec boule de glace vanille
 - praliné avec boule de glace vanille
 - caramel avec boule de glace caramel

- **PAVLOVA DE SAISON** 10€

- **LA BRIOCHE DU CHEF**, boule de glace vanille, Chantilly et coulis caramel
Supp Nutella (+1€) 9,50€

- **Café ou Thé gourmand** (café ou thé ou infusion Damman accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) 9,50€ / 10,50€
- **Digestif gourmand** (Menthe Pastille ou Limoncello ou Get 27 accompagné de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace). 12€
 - * **supplément PREMIUM** * avec cognac VSOP ou cognac aux amandes ou Rhum Clément arrangé vanille et café italien (+3€)
- **Champagne gourmand** (Coupe de Champagne Mumm accompagnée de 3 mignardises du moment et 1 boule de glace) 15€

NOS GLACES de la Maison Antolin, maitre artisan glacier depuis 1912

- **CARAMEL LIÉGEOIS** : 2 boules de glace caramel, 1 boule vanille, Chantilly 9€
- **CAFÉ LIÉGEOIS** : 2 boules de glace café, 1 boule vanille, Chantilly 9€
- **COUPE COLONEL** : 2 boules citron vert, 2cl vodka 9,50€

Nos parfums : vanille, chocolat, fraise, caramel, café, sorbet framboise, sorbet citron vert, rhum raisin, parfum du moment r

1 boule : 3€50 / 2 boules : 6€ / 3 boules : 8€ Supplément Chantilly : 1,50€